

Daging kepiting rebus beku



Daftar isi

Daftar isi	i
1 Ruang lingkup	1
2 Acuan	1
3 Definisi	2
4 Klasifikasi	2
5 Cara pengolahan	2
6 Syarat bahan baku, bahan pembantu dan bahan tambahan	2
7 Teknis, sanitasi dan higiene	2
8 Syarat mutu	3
9 Cara pengambilan contoh	3
10 Cara uji	4
11 Syarat penandaan dan pengemasan	4



Daging kepiting rebus beku

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi definisi; klasifikasi; cara pengolahan; syarat bahan baku, bahan pembantu dan bahan tambahan makanan; teknis, sanitasi dan higienis; syarat mutu; cara pengambilan contoh; cara uji; syarat penandaan dan pengemasan untuk daging kepiting rebus beku.

2 Acuan

- SNI 01 – 2326 – 1991, *Metoda pengambilan contoh – produk perikanan..*
- SNI 01 – 2332 – 1991, *Metoda pengujian mikrobiologi – Produk perikanan penentuan escherichia coli.*
- SNI 01 – 2335 – 1991, *Metoda pengujian mikrobiologi – Produk perikanan penentuan salmonella*
- SNI 01 – 2338 – 1991, *Metoda pengujian mikrobiologi – Produk perikanan penentuan staphylococcal aureus.*
- SNI 01 – 2339 – 1991, *Metoda pengujian mikrobiologi – Produk perikanan penentuan total aerobic plate count (TPC).*
- SNI 01 – 2340 – 1991, *Metoda pengujian mikrobiologi – Produk perikanan penentuan vibrio colera.*
- SNI 01 – 2341 – 1991, *Metoda pengujian mikrobiologi – Produk perikanan penentuan vibrio colera.*
- SNI 01 – 2345 – 1991, *Metoda pengujian organoleptik – Produk perikanan..*
- SNI 01 – 2357 – 1991, *Metoda pengujian kimia – Produksi perikanan penentuan kadar arsen.*
- SNI 01 – 2362 – 1991, *Metoda pengujian kimia – Produksi perikanan penentuan logam berat (Cd, Cu, Cr, Mg, Mn, Co, Ni, Fe, Ca).*
- SNI 01 – 2364 – 1991, *Metoda pengujian kimia – Produksi perikanan penentuan kadar merkuri.*

SNI 01 – 2367 – 1997, *Metoda pengujian kimia – Produksi perikanan penentuan kadar selenium.*

SNI 01 – 2368 – 1991, *Metoda pengujian kimia – Produksi perikanan penentuan kadar timah hitam.*

SNI 01 – 2372 – 1992, *Metoda pengujian fisika – Produksi perikanan.*

3 Definisi

Daging kepiting rebus beku adalah kepiting segar dari species terlampir yang mengalami pencucian, perebusan, pembekuan dan pengemasan.

4 Klasifikasi

Standar ini digolongkan menjadi 1 (satu) tingkatan mutu.

5 Cara pengolahan

Cara pengolahan daging kepiting rebus beku yang dimaksud dalam standar ini harus sesuai dengan SNI

6 Syarat bahan baku, bahan pembantu dan bahan tambahan

Bahan baku daging kepiting rebus beku harus memenuhi syarat kesegaran dan kesehatan sesuai dengan SNI

Bahan pembantu dan tambahan makanan harus tidak merusak, mengubah komposisi dan sifat khas daging kepiting rebus beku dan harus sesuai dengan persyaratan yang sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan R.I.

7 Teknis, sanitasi dan higiene

Daging kepiting rebus beku harus ditangani, diolah, disimpan, didistribusikan, dipasarkan pada tempat, cara dan alat yang higienis dan saniter sesuai dengan buku petunjuk teknis, sanitasi dan higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan.

8 Syarat mutu

Persyaratan yang harus dipenuhi agar dapat memenuhi ketentuan persyaratan standarnya adalah sebagai berikut:

Jenis uji mutu	Satuan	Persyaratan mutu
a. Organoleptik minimum	-	7
b. Cemaran mikroba	-	-
– TPC maksimum per gram	Koloni	2×10^5
– Coliform, maksimum	MPN/gram	10^2
– E. coli	MPN/gram	< 3
– Salmonella	25 gram	Negatif
– Vibrio parahaemolyticus (kanagawa positif)*		1×10^4
– Vibrio cholera*	25 gram	Negatif
– Staphylococcus aureus maksimum per gram	Koloni	1000
c. Cemaran logam*		
– Timah, maksimum	mg/kg	250,0
– Timbal, maksimum	mg/kg	2,0
– Arsen, maksimum	mg/kg	1,0
– Raksa, maksimum	mg/kg	0,5
– Seng, maksimum	mg/kg	100,0
– Tembaga, maksimum	mg/kg	20,0
d. Fisika		
– Suhu pusat, maksimum	°C	-18
– Bobot bersih		Sesuai label

Catatan:

- Untuk keperluan ekspor diuji sesuai permintaan.

9 Cara pengambilan contoh

Pengambilan contoh harus sesuai dengan Sni 01 – 2326 – 1991.

10 Cara uji

Cara uji contoh dilakukan dengan metoda pengujian yang telah ditetapkan sebagai berikut:

- a) Cara uji organoleptik sesuai dengan SNI 01 – 2345 – 1991.
- b) Cara uji makrobiologi:
 - TPC sesuai dengan SNI 01 – 2339 – 1991.
 - Coliform sesuai dengan SNI 01 – 2332 – 1991.
 - E. coli sesuai dengan SNI 01 – 2335 – 1991.
 - Salmonela sesuai dengan SNI 01 – 2335 – 1991.
 - V. parahaemolyticus sesuai dengan SNI 01 – 2340 – 1991.
 - Vibrio cholera sesuai dengan SNI 01 – 2341 – 1991.
 - S. aureus sesuai dengan SNI 01 – 2338 – 1991.
- c) Cara uji cemaran logam
 - Timah sesuai dengan SNI 01 – 2367 – 1991.
 - Timbal sesuai dengan SNI 01 – 2368 – 1991.
 - Arsen sesuai dengan SNI 01 – 2357 – 1991.
 - Raksa sesuai dengan SNI 01 – 2362 – 1991.
 - Seng sesuai dengan SNI 01 – 2362 – 1991.
 - Tembaga sesuai dengan SNI 01 – 2362 – 1991.
- d) Cara uji fisika sesuai dengan SNI 01 – 2372 – 1991.

11 Syarat penandaan dan pengemasan

Penandaan (pemberian label) dan cara pengemasan harus sesuai dengan SNI









BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id